

**EVALUASI KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK
DAGING BURGER BEBAS GLUTEN BERBASIS TEPUNG
TALAS, SUKUN DAN SORGUM**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**EVALUASI KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK
DAGING BURGER BEBAS GLUTEN BERBASIS TEPUNG
TALAS, SUKUN DAN SORGUM**

SKRIPSI



Oleh:

RAHMADANISA
1410611129

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

EVALUASI KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING BURGER BEBAS GLUTEN BERBASIS TEPUNG TALAS, SUKUN DAN SORGUM

Rahmadanisa di bawah bimbingan
Aronal Arief Putra, S.Pt, M.Sc, Ph.D dan Deni Novia, S.TP, MP
Bagian Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan daging burger bebas gluten berbasis tepung talas, sukun dan sorgum dengan kualitas fisik dan organoleptik terbaik. Penelitian ini menggunakan daging ayam 75%, tepung (tepung talas 5%; tepung sukun 5%; tepung sorgum 5%; dan tepung terigu sebagai kontrol pembandingan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah A = daging burger dengan penambahan tepung terigu (kontrol pembandingan), B = daging burger dengan penambahan tepung talas, C = daging burger dengan penambahan tepung sukun, dan D = daging burger dengan penambahan tepung sorgum. Peubah yang diamati yaitu kualitas fisik (kadar air, susut masak, penyusutan diameter), dan organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima keseluruhan). Dari data penelitian didapatkan bahwa kadar air, susut masak, penyusutan diameter, *hardness*, rasa, dan tekstur yang setara untuk berbagai jenis perlakuan ($P > 0,05$). Kesetaraan nilai juga terlihat pada warna, aroma, dan daya terima keseluruhan daging burger menggunakan tepung terigu, tepung talas, dan tepung sorgum. Namun ketiga jenis daging burger tersebut lebih baik dibandingkan daging burger menggunakan tepung sukun. Penggunaan tepung talas dan tepung sorgum pada pembuatan daging burger yang merupakan jenis tepung bebas gluten, menghasilkan kualitas yang setara dengan daging burger berbasis tepung terigu yang mengandung gluten.

Kata kunci : Daging burger, tepung talas, tepung sukun, tepung sorgum, bebas gluten

